



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİNÇİN PİLAVI

- 1 su bardağı pirinç
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı su
- 1 orta boy ince kıyılmış kuru soğan
- 1 adet ince doğranmış kırmızı biber
- 1/3 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1/3 su bardağı mısır tanesi
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 1,5 lt su (pirinç haşlamak için)

Pirinç 1,5 lt tuzlu suda hafif diri olana kadar haşlayın, suyunu süzün. Yumurtayı 1 çorba kaşığı su ile birlikte el mikseri kullanarak çırpın. 2 çorba kaşığı sıvı yağı tavada kızdırın ve yağlı tavada omlet şeklinde pişirin. pişirdiğiniz omleti rulo şeklinde sarın ve halkalar halinde ince ince kesin. Geri kalan iki kaşık sıvı yağı tava kızdırın, kırmızı biber ve soğan 2-3 dk. sote edin. Haşlanmış bezelye, mısır ve soya sosunu ilave edin. 2-3 dk. pişirin. Pirinç ekleyin, 3-4 dk. sonra ateşten alın. İnce ince kestiğiniz omlet parçalarını ve dere otunu pilavın üstüne ilave edip karıştırın. Tabağınızı taze soğanların yeşil kısımlarıyla süsleyerek servis yapın.
